



## Vorspeisen

Farbenfrohe Blatt - und Rohkostsalate mit Kernen	11
Tuna Tataki, Geflämmter Thunfisch auf Granatapfel Couscous	19
Spargelsalat, Vinaigrette, Bärlauch Creme und gebratene Crevette	22

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen	11
Spargelcremesuppe mit Spargel und Tomatenöl	12

## Vegan & Vegetarisch

Halbmond Ravioli, Ricotta-Mangold Füllung mit Walnuss Pesto, Rucola	28
Vegane Frühlingsbowl, Golden Bulgur mit Granatapfel, Rohkost, marinierter Seidentofu und Bärlauch Humus	28

## Fischgerichte

Heilbuttfilet in der Bärlauch Kruste Gemüse vom Markt, kleine gebratene Kartoffeln	38
Doradenfilet Rosmarin Rapsblüten Paprikagemüse, Kartoffelküchle	38

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro



## Fleischgerichte

Kalbsblankett, hell geschmortes Kalbsragout,  
Champignons, Zuckererbsen und Frischeinudeln 29

Gebratenes Schweinefilet in der Walnusskruste auf Rahmpilzen  
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle 33

Lamm Nüsschen Langzeit gegart, Spätburgunderjus,  
Rapsblüten Paprikagemüse und Kartoffelküchle 35

Rosa gebratenes Entrecôte in der Bärlauch Kruste,  
Spätburgunderjus, Gemüse vom Markt und gratinierte Kartoffeln 42

Kleiner gemischter Beilagen Salat dazu 7,5

## Heimatküche

2 Panierte Schnitzel vom Schwein  
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle oder kleine gebratene Kartoffeln 24,5  
Nur 1 Schnitzel 21,5

Bärlauch Bratwürste hausgemacht, Spätburgunderjus,  
warmer Kartoffelsalat, Röstzwiebeln 23

Siedfleisch von der Ochsenbrust (durchwachsen / 48h/72°C)  
frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren, Meerrettichsauce  
eingemachter Kürbis, Rote Bete, Bouillonkartoffeln 29



## Desserts

Geeister Mini Cappuccino mit Sahne	4
„Affogato“ Vanilleeis mit Espresso, Sahne	6,5
Unser kleines Tassen Tiramisu	8,5
Klassische Crème Brûlée, warm und crunchy	9,5
Milas warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	10
Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen	13,5
Mousse von der Belgischen Zartbitterschokolade	14
Dreierlei von der Käserei Glocknerhof aus dem Münstertal mit hausgemachtem Feigensenf und Honig-Nüssen	15
Eine Kugel Eis / Sorbet Vanille, Schokolade, Nuss, Cafe, Mango, Erdbeere, Zitrone mit Sahne	3,5 1

Die in unseren Speisen- und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch, einzusehen.

Bei kleinen Portionen reduziert sich der Preis um 3 Euro

## ZUM APERITIF

„Erdbeer-Rhabarber Sprizz“

Erdbeer, Rhabarber, Gutedel, Winzersekt und Soda  
0,2l 9,8

Pinot Rosé Sekt, brut Weingut R. Schlumberger, Laufen  
0,1l 7,8

„Bio Apfel – Mostbirne - Ebereschen Prickler“ (alkoholfrei)  
0,2l 8

## DIE WEINEMPFEHLUNG

2022 -er Edition No. 5

Sauvignon Blanc,

Qualitätswein trocken Winzerkeller Laufen

Reife Honigmelone, Banane, aber auch ein Hauch von  
Kräutern, prägen das Duftbild dieses Weines.

Auf der Zunge eine angenehme Fruchtsüße.

Der Wein wirkt cremig, mit einer gut eingebundenen Säure.

Die Frucht ist auch im Abgang sehr intensiv schmeckbar.

Edition No. 5 - Ein Synonym für  
Premium-Qualität.

0,25l 9,5

## MARKGRÄFLER SPARGEL

VOM 05.APRIL BIS 24. JUNI

FRISCHER MARKGRÄFLER STANGENSPPARGEL

„TRADITIONELLE ART“

(500GR ROHGEWICHT/CA. 380GR.

GESCHÄLT 8-10 STANGEN)

SAUCE HOLLANDAISE ODER VINAIGRETTE,

KRATZETE ODER KLEINE,

GEBRATENE KARTOFFELN

Portion 28

kleine Portion 23

zusätzlich nach Wahl:

- ROHER UND GEKOCHTER LANDSCHINKEN +8
- EIN PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN +10
- GEBRATENES DORADENFILET +19
- GEBRATENES ENTRECÔTE +24

